

Nome _____ Cognome _____

Via _____

Cap _____ Città _____ Prov _____

Cell _____ E-Mail _____

IL CALENDARIO CORSI 2018 (barrare il corso o i corsi prescelti)

- **20/01 - Zuppe e Risotti**
Perché in inverno non se ne può proprio fare a meno

- **03/02 - Dolci e dolci di carnevale**
Per essere buoni e gustosi non abbiamo bisogno di latte e uova

- **08/02 – Senza glutine**
*Pane, focacce, biscotti e pan di spagna si possono realizzare anche senza il glutine
(dalle 16.00 alle 17.30)*

- **17/02 - Pasta fresca, ripiena e salse in abbinamento**
Senza carne si possono fare ottimi ragù

- **10/03 - Pane e focacce con il lievito madre**
*Portare un piccolo barattolo di vetro, porterete a casa un pezzetto di lievito madre che
avremo imparato a rinnovare*

- **24/03 - Menu di Pasqua**
Cruelty free è il menu di Pasqua che soddisfa anche i più scettici

- **07/04 - Menu della Capra**
Impariamo alcune delle ricette più richieste del nostro menu

- **05/05 - Alternative al formaggio**
Semplici ricette da creare in casa

I corsi si svolgeranno dalle 10 alle 13,00 circa, presso il ristorante La Capra Campa*.

I COSTI:

- Corso singolo € 45,00
- Due corsi (a scelta) € 80,00
- Tre corsi (a scelta) € 120,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Bonifico **IT54T050180320000000231654** intestato a: La Capra Campa Soc Coop – Via Dignano
D'Istria 51/A – 00177 Roma. P.IVA 12808361005

Per info: 3274568592 - 06 89168934. Per confermare la partecipazione si prega di inviare il form
debitamente compilato a info@lacapracampa.com

*I corsi si effettueranno al raggiungimento del numero minimo (minimo 3 persone). L'iscrizione si intende confermata al ricevimento del pagamento.

I dati verranno utilizzati esclusivamente per uso interno e non verranno in alcun modo divulgati